

شهرآرا مطالبه مردم مبنی بر کیفیت و سلامت گوشت های چرخ کرده در بازار را بررسی می کند

ابهامات چرخ کرده



گزارش



زینت شهری

گوشت چرخ کرده یکی از پراستفاده ترین انواع گوشت است که مردم بیشتر به صورت آماده از بازار خریداری می کنند. در همین راستا کیفیت گوشت های چرخ کرده و سلامت آن یکی از خواسته های پرتکرار مردمی است. آن طور که کارشناسان حوزه بهداشت بارها اشاره کرده اند گوشت چرخ کرده در معرض هوای بیشتری قرار دارد و به همین سبب زودتر فاسد می شود. همچنین تشخیص کیفیت گوشت چرخ کرده بسیار سخت تر از دیگر انواع گوشت هاست. همین موضوع سبب شده است که گاهی خرید این محصول پروتئینی با چالش ها و مشکلاتی همراه باشد. به گفته مردم در مواردی با آنکه ظاهر گوشت چرخ کرده مناسب است. اما از نظر کیفیت در هنگام پخت از شرایط مناسبی برخوردار نیست. در همین راستا صدای مردم شهرآرا در گزارشی این دغدغه ها و مطالبه های مردمی را از مسئولان دام پزشکی و بهداشت جویا شد.

کیفیت مبهم گوشت های چرخ کرده

به گواه گفته کارشناسان، تهیه و توزیع انواع محصولات پروتئینی همچون گوشت چرخ کرده، فعالیتی تخصصی و بهداشتی است که افراد صاحب صلاحیت و دارای تخصص و امکانات باید آن را انجام دهند. حتی اگر ذره ای غفلت در مرحله تهیه و توزیع آن صورت گیرد، سلامت جامعه را به جایی باریک می کشاند. هوای گرم تابستان نیز شرایط مناسبی برای رشد میکروب ها و فساد این نوع محصولات ایجاد می کند. موضوعی که شهروندان نمی توانند به سادگی از کنار آن بگذرند. شهروندی که به تازگی چند بسته گوشت چرخ کرده از فروشگاه های بزرگ سطح شهر تهیه کرده است، می گوید: چندی پیش مقداری گوشت خریداری کردم. ظاهر آن عادی به نظر می رسید، اما هنگام پخت میان گوشت چرخ کرده برخلاف همیشه که باید تیره باشد، صورتی رنگ بود. برای من جای سؤال دارد که آیا واقعا این گوشت سالم است؟ چون از نظر طبیعی بعد پخت باید گوشت کمی تیره شود.

نخستین دغدغه؛ صحت در نوع گوشت چرخ شده

یکی دیگر از شهروندان نیز درباره کیفیت گوشت چرخ کرده پیامی ارسال کرده است؛ چند وقت قبل

گوشت چرخ کرده بسته بندی شده خریداری کردم. بعد پخت دچار شک و تردید شدم که آیا این گوشت چرخ کرده گوساله است یا چیز دیگری؟ در ادامه پیام این شهروند آمده است: گوشت چرخ کرده بعد از پخت باید دارای بافت یکسان باشد. اما در این گوشتی که ما خریداری کرده بودیم داخل بافت گوشت اجزای ریزی بود که زیر دندان حس می شد انگار غضروف با گوشت مخلوط شده باشد.

دومین دغدغه؛ صحت در تاریخ انقضا

این شهروند ادامه می دهد: سؤال من این است که چقدر تاریخ مصرف گوشت های چرخ کرده معتبر است؟ آیا این امکان وجود دارد که تولید کننده گوشت چرخ کرده، تاریخی طولانی برای گوشت در آستانه فساد زده باشد؟

سومین دغدغه؛ صحت در بسته بندی

شهروند دیگری که از فروشگاه های در خیابان دستغیب، مرغ و گوشت چرخ کرده تهیه کرده است با اتفاقی مشابه روبه رو شده است. او در این باره می گوید: یک بسته ران مرغ و دو بسته هم گوشت چرخ کرده از فروشگاه مطرحی خریداری کردم. تا بعد مدت ها مهمان دعوت کنم. چشمتان روز بد بینید. به محض

اینکه بسته بندی گوشت را باز کردم آن چنان بوی تهوع آوری متصاعد شد که اولین تصورم فاسد شدن محصول بود.

این شهروند در ادامه با ارائه توضیحاتی این سؤال را می پرسد: هر دو بسته گوشت چرخ کرده دارای نشان کارخانه و تاریخ تولید و انقضا بود. بلافاصله با فروشگاه مورد نظر تماس گرفتم و گفتم بعد از باز کردن بسته بندی، گوشت بوی نامطبوعی داشت. با این حال فروشگاه نپذیرفت و گفت که محصولاتش را به روز شارژ می کند. به مسئولان فروشگاه گفتم که بای تعزیرات و بهداشت دام پزشکی را به فروشگاه باز می کنم و قطعا از کنار این موضوع به سادگی نمی گذرم. در ادامه فرد پشت تلفن این طور توضیح داد: کوتاهی نکرده ایم. این بوی بد به خاطر قطعی های برق است که به هر حال روی کیفیت محصولات ما اثر می گذارد و گرنه ما جنس مانده دست مردم نمی دهیم. محصولات پروتئینی ما چنان دارای کیفیت مطلوبی است که تا شب نشده دو سوم پروتئینی های ما تمام می شود. اگر بد و بی کیفیت باشد که مشتری نمی خرد.

چهارمین دغدغه؛ صحت در گوشت های منجمد

شهروند دیگری نگرانی اش بابت گوشت های منجمد خارجی است. او با طرح سؤالی بیان می کند: دام پزشکی باید به صورت مستمر کیفیت گوشت های چرخ کرده را بررسی کند. من شنیده ام که ممکن است برای تولید گوشت چرخ کرده از ترکیب گوشت منجمد وارداتی و گوساله استفاده کنند.

نظارت با دام پزشکی است

دغدغه های شهروندان برای سلامت گوشت های عرضه شده در فروشگاه های چند منظوره بزرگ را به گوش فرسید وفا، مدیر سلامت معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی می رسانیم. او متولی رسیدگی و نظارت بر محصولات پروتئینی مثل گوشت چرخ کرده را دام پزشکی می داند و تصریح می کند: پیگیری مباحث مربوط به فرآورده های خام دامی به عهده سازمان دام پزشکی است. مراتب را از طریق ادارات دام پزشکی مشهد یا استان پیگیری کنید.

نظارتان جدی است

در ادامه ما جرای چگونگی توزیع و نظارت بر این فرآورده را از دکتر علی اکبر دلیر صحرایی، رئیس شبکه دام پزشکی شهرستان مشهد می پرسیم.

دلیر صحرایی با اشاره به اینکه در فرآورده های پروتئینی



بسته بندی شده از لحظه تولید تا عرضه نظارت دقیق توسط مسئول بهداشتی، صورت می گیرد. بیان می کند: گاهی پیش می آید که خود رو سرد خانه دار حامل محصول خراب و بارمدنظر دچار تنش گرمایی می شود که این به طور حتم بر کیفیت محصول اثرگذار است.

رئیس شبکه دام پزشکی شهرستان مشهد در ادامه بیان می کند: اما به طور حتم چنین محصولی در چرخه توزیع قرار نمی گیرد. این نکته را با جدیت به مردم می گویم که ما از کنار چنین محصولات عرضه شده در بازار بی تفاوت نمی گذریم و نظارتان جدی است. او در ادامه اشاره ای به کیفیت بازرسی ها دارد: در این باره مسئول بهداشت دام پزشکی با نمونه برداری از آن، سلامت کالا را بررسی می کند و طبق بررسی و آزمایش های دقیق، اگر قابلیت مصرف داشته باشد به چرخه مصرف مثلامراکز صنعتی و آشپزخانه ها ملحق می شود و اگر هم سلامت آن تأیید نشود طی فرایندی تعریف شده خشک و پیور شده و مورد مصرف حیوانی قرار می گیرد.

شماره ۱۵۱۲ برای اعلام موارد مردمی

رئیس شبکه دام پزشکی شهرستان مشهد از شهروندان درخواست می کند: در صورت مشاهده هرگونه تخلف بهداشتی دام پزشکی، بلافاصله و با قید فوریت موضوع را از طریق سامانه گزارش تلفنی ۱۵۱۲ به شبکه دام پزشکی مشهد اطلاع دهند تا در سریع ترین زمان به صورت موردی بررسی و اقدام لازم انجام شود.

ممنوعیت عرضه گوشت چرخ کرده بدون بسته بندی

دلیر صحرایی همچنین با بیان اینکه هر محصولی باید شناسنامه بهداشتی داشته باشد و تاریخ تولید و مصرف بر آن درج شده باشد، تأکید می کند: واحد های صنفی اجازه توزیع گوشت چرخ کرده بدون بسته بندی را ندارند و در صورت گزارش با آن ها برخورد می شود.

رئیس شبکه دام پزشکی شهرستان مشهد درباره گوشت های خارجی منجمد هم توضیح می دهد: قیمت تمام شده گوشت های منجمد خارجی هندی و برزیلی و آرژانتینی از محصول مشابه داخلی، کمتر است اما این به معنای مشکل را بودن آن کالا نیست. البته این گوشت ها معمولاً مصارف آشپزخانه ای دارند و باید دقت داشت حتماً شناسنامه بهداشتی و تاریخ تولید و مصرف بر آن درج شده باشد.

چهاردهمین نشست علمی تخصصی «یک شهر تجربه» با هدف ارتقای عملکرد رانندگان تاکسی در شهرداری مشهد برگزار شد

انجام آزمون های سلامت روان ویژه رانندگان تاکسی قبل از صدور مجوز



عکس: ژانینی است

نشست

چهاردهمین نشست علمی تخصصی «یک شهر تجربه» با عنوان «نقش مؤلفه های شناختی در ارتقای عملکرد

رانندگان تاکسی» به همت دفتر نوسازی و تحول سازمانی و همکاری سازمان مدیریت و نظارت بر تاکسی رانی شهرداری مشهد برگزار شد. محور این جلسه ارائه ایده و اجرای پژوهشی بود که تقریباً از اواخر سال ۱۴۰۳ توسط گروهی از استادان دانشگاه سجاد مشهد انجام شد. این پژوهش با استفاده از مؤلفه های تعیین شده، به بررسی سلامت روان گروهی از رانندگان تاکسی پرداخته بود. در همین راستا در این جلسه این پژوهش به صورت کامل معرفی و مقرر شد در دستور کار سازمان تاکسی رانی به منظور صدور مجوز برای رانندگان تاکسی فعال سطح شهر قرار بگیرد.

انجام مطالعات رفتارشناسی ویژه جامعه بزرگ تاکسی رانی

در این جلسه مدیرعامل سازمان تاکسی رانی شهرداری مشهد با اشاره به اینکه یکی از مأموریت های این سازمان انجام مطالعات رفتارشناسی ویژه جامعه بزرگ تاکسی رانی است، گفت: در این راستا مطالعات گسترده ای از سوی جمعی از استادان دانشگاه سجاد مشهد انجام شده که در این جلسه به جزئیات آن اشاره شد.

مرتضی جابچی مطلق با اشاره به اینکه این مطالعات با محوریت رفتارشناسی و جامعه شناسی انجام شده تا رانندگان از نظر وضعیت رفتارشناسی مورد بررسی قرار بگیرند و خدمات بهتری را به شهروندان ارائه دهند. افزود: در این مطالعات، تعدادی مؤلفه مورد توجه و بررسی قرار گرفت. محور و شاخصه مؤلفه های پرداخته شده پیرامون مجموعه ای گسترده از اقداماتی شناختی با رویکرد درست رفتارهای رانندگان قبل از صدور مجوز است. به گفته وی، این مطالعات گسترده با کمک همکاران حوزه معاونت برنامه ریزی و توسعه سرمایه انسانی شهرداری مشهد می تواند تبدیل به دستورالعملی برای سازمان های

حمل و نقل عمومی شهرداری مشهد شود تا براساس آن آزمایش های شفاهی سلامت روان از رانندگان دریافت و براساس نتایج آن، برای صدور پروانه فعالیت رانندگان اقدام شود. زیرا هر دو سال یک بار تاریخ این پروانه به پایان می رسد. بنابراین رانندگان تاکسی باید پروانه فعالیت خود را دوباره تمدید کنند.

برگزاری نشست علمی تخصصی «یک شهر تجربه» با اهداف ویژه

در ادامه رئیس گروه آموزش و توانمندسازی دفتر نوسازی و تحول سازمانی شهرداری مشهد نیز با اشاره به اینکه سلسله نشست های «یک شهر تجربه» از سال ۱۴۰۱ به ابتکار معاونت برنامه ریزی و توسعه سرمایه انسانی شهرداری مشهد با محوریت مطالعات و پژوهش های انجام شده در مدیریت شهری آغاز شده است، گفت: این نشست ها با تمرکز بر نتایج دستاوردها و کاربردهای عملی مطالعات، تلاش می کنند از کتابخانه ای شدن پژوهش ها جلوگیری کنند و زمینه تسهیم، انتقال و به کارگیری دانش را به عنوان گام های مهم تحقق سازمان یادگیرنده فراهم سازند.

وحید یوسف پور ادامه داد: در این نشست ها، بازیگران اصلی هر مطالعه شامل مشاور، پژوهش، کارفرما، ناظر، بهره برداران و جامعه ذی نفع حضور می یابند و مخاطبان تخصصی مرتبط با موضوع نیز برای افزایش اثربخشی برنامه دعوت می شوند.

وی با اشاره به اهمیت برگزاری چهاردهمین نشست این مجموعه با عنوان «نقش مؤلفه های شناختی در ارتقای عملکرد رانندگان تاکسی»، افزود: این مطالعه با توجه به جایگاه رانندگان تاکسی در خط مقدم ارائه خدمات شهری و ارتباط مستمر و مستقیم آن ها با شهروندان انجام شده است. چراکه نحوه رفتار، تصمیم گیری و تعامل رانندگان با مسافران، نقشی مؤثر در کیفیت خدمات حمل و نقل عمومی، رضایت شهروندان و تصویر مدیریت شهری دارد.

ارزیابی رفتاری حدود ۱۰ درصد از رانندگان تاکسی در شهر مشهد

رئیس دانشگاه سجاد مشهد نیز با اشاره به اینکه از ماه های پایانی سال ۱۴۰۳ تا بهمن ۱۴۰۴ مطالعه رفتارشناسی زیر نظر استادان این دانشگاه انجام شد، گفت: حدود ۱۰ درصد از رانندگان تاکسی در سطح شهر مشهد در قالب انجام این مطالعه بررسی و ارزیابی شدند. آن ها در آزمون های مختلفی که از بعد روان شناسی و حوزه رفتاری بود، شرکت کردند و نتایج آن به معاونت برنامه ریزی و نیروی انسانی سازمان تاکسی رانی شهرداری مشهد ارائه شد.

ابراهیم رضایی نیک ادامه داد: در این مطالعه موضوعاتی همچون کنترل خشم، جنسیت، تفکر و... در آزمون های رفتاری انجام شده برای رانندگان محور قرار گرفت. برخی از موضوعات با ارائه آموزش های متنوع حل شدنی است.



شهروند و صنف نمونه در حوزه تفکیک و بازیافت تیر ماه ۱۴۰۵



صنف منتخب تیر ماه



شهروند منتخب تیر ماه

آقای وحید صابری زحمتکش با ۲۴ بار همکاری در ماه و تحویل ۲۱۰۰ کیلوگرم مواد قابل بازیافت به شرکت همپاک

بازیافته وظیفه شهروندی

شما هم می توانید با پیوستن به خانواده بزرگ بازیافت آنلاین جزء منتخبین بعدی ما باشید.



جهت دریافت نرم افزارها، کد مقابل را اسکن نمایید